

# Soufflé au comté



## Ingrédients nécessaires

crème liquide : 4cs  
comté : 200g  
farine : 2cs  
œuf : 3

## Préambule

Tu connais le comté ? Il s'agit d'un fromage du Jura, très prisé pour son goût et avec lequel tu peux faire plein de recettes différentes. Ici, tu vas apprendre à réaliser un soufflé. Ca ne paraît pas forcément évident au premier abord, mais si tu suis les instructions, tu vas t'en sortir comme un petit chef !

### ATTENTION :

*Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.*

## Etape 1

Pour commencer, demande à un adulte de préchauffer le four à 200°C. Ensuite, mets dans un saladier la farine, les œufs et la crème.



## Etape 2

Mélange tout à l'aide d'un fouet manuel ou d'un batteur électrique.



### Etape 3

Découpe le comté en morceaux généreux.



### Etape 4

Ajoute-le dans la pâte et mélange.



### Etape 5

Verse ta préparation dans un moule qui passe au four.



### Etape 6

Pour finir, demande à un adulte de surveiller la cuisson de ton soufflé au comté. Il doit cuire pendant 20 minutes à 200°C. Une fois ce temps écoulé, il faut le sortir du four et le manger assez vite, car il va rapidement dégonfler !  
Bon appétit !

